



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASMA KADAYIF TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram tel kadayıf
125 gram tereyağı
1 su bardağı tepeleme kırık ceviz içi
2 çorba kaşığı pekmez
Üzeri için:
1 çorba kaşığı erimiş tereyağı
Şerbeti için:
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limonun suyu

Oda sıcaklığında tereyağı ile pekmezi tepsinin içinde karıştırıp, macun kıvamına getirin. Tepsinin tabanına bu macunu yayın. Kadayıfı tel tel havalandırıp kalan tereyağını eriterek üzerine gezdirin. Kadayıfın yarısını ayırın tepsiyeye tel tel ayırarak yayın. Üzerine avuç içinizle bastırarak tepsinin şeklini almasını sağlayın.

Ceviz içini serpererek kadayıfın üzerine dağıtın. Ayırdığınız kadayıfı cevizlerin üzerine yayarak aynı şekilde bastırın.

Fırını 200 derecede ısıtın. Kadayıfın üzerine 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağını gezdirin. Fırına sürüp üzeri kızarmaya başladığında tepsiyi alıp, bir kapak ya da tepsi yardımı ile kadayıfı ters çevirin. Tekrar fırına sürüp diğer tarafını da kızartın.

Bu arada şerbeti kaynatın. Bunun için 10 dakika yeterlidir. Limon sıkıp 5 dakika daha kaynatın. Tatlıyı fırından alıp kaynar şerbeti sıcak tatlıya kepçe ile dökün. Şerbeti çekip ilk sıcaklığı geçtiğinde dilediğiniz gibi dilimleyin.

